

Willkommen in der „Gaststätte Lüddecke“

Schön, dass Sie hier sind.
Unsere Speisen werden nur aus den besten Zutaten und stets frisch zubereitet.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Ausrichtung Ihres Festes in unseren Räumlichkeiten. Ob Buffet, à la carte, ob warme oder kalte Speisen.
Wir versuchen Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Unser Saal, der Clubraum, die Gaststube, oder unser Biergarten bieten ausreichend Möglichkeiten für alle Arten von Feierlichkeiten.
Ob Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Jubiläen,
oder auch Ihre Firmenveranstaltung.
Wir haben einen Platz für Sie!

Genießen Sie ein Stück deutsche Küche.

Ihre Gaststätte Lüddecke



Suppen und Vorspeisen

Original Hordorfer Hochzeitssuppe

mit hausgemachter Rinderbrühe, Eierstich, Fleischbällchen und Spargel

6,50 €

Bruschetta

Tomatensugo verfeinert mit Zwiebel, Knoblauch und Balsamico auf geröstetem Sesam-Ciabatta

8,50 €

Salate

Lüddeckes Ceasar Salat

Blattsalat mit hauseigenem Ceasar-Dressing, Filetstreifen vom Hähnchen, Croûtons und Parmesanflocken

13,50 €

Aida Salat

gemischter Salat mit cremigem Kräuterdressing, Filetstreifen vom Hähnchen, Edelpilzkäse und geröstetem Kräuter-Ciabatta

13,50 €

Kleiner gemischter Salat

mit Blattsalat, Kräuterdressing und Früchten der Saison

5,50 €

Schnitzelpalette

Alle Schnitzel enthalten einen Beilagensalat und können wahlweise mit **Pommes, Kroketten** oder **Bratkartoffeln** (+1,50€) ausgewählt werden. Auf Wunsch auch als Putenschnitzel (+2,00€).

Schnitzel Wiener Art (ACG Weizen)

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone
und Preiselbeeren 17,50 €
Senioren Portion 14,00 €

Sambalschnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel an cremig-würziger,
leicht pikanter Sambalsauce 18,50 €
Senioren Portion 16,00 €

Französisches Schnitzel (ACG Weizen)

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Camembert
überbacken, dazu Preiselbeeren und Merretich-Sauce 21,00 €
Senioren Portion 18,00 €

Champignonschnitzel (ACG Weizen)

frisch paniertes Schweineschnitzel an Estragon-Sahnesauce
mit frischen Champignons 19,00 €
Senioren Portion 16,50 €

Holzfäller Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Tomate,
Gewürzgurke und Spiegelei 19,00 €
Senioren Portion 16,50 €

Curry-Ananas Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel an einer fruchtig-
pikanten Curry-Ananassauce 19,00 €
Senioren Portion 16,50 €

Rustikales

Filettopf Lüddecke (ACIJ)

3 Schweinefiletmedaillons in Estragon-Sahnesauce mit frischen Champignons, dazu Buttergemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei

22,00 €

Löffelart geschmortes Rindergulasch

sanft geschnittenes Gulasch aus der Keule des bayrischen Fleckenviehs, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

21,00 €

Eulenspiegelspieß

2 Grillspieße aus Schweinemedaillons und Nürnberger Rostbratwürstchen, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Bohnen mit Speck und Bratkartoffeln

21,00 €

Lüddeckes Grillteller (AG)

3 Schweinefilets, Rumpsteak, Schweinesteak und Nürnberger Rostbratwürstchen, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Bohnen mit Speck und Bratkartoffeln

27,50 €

Rumpsteak 200g (AG)

frisch geschnittenes argentinisches Rumpsteak, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

26,00 €

Schweizer Röstiteller (ACFGI)

3 Schweinemedaillons in Estragon-Sahnesauce und frischen Champignons, überbacken mit jungem Gouda und Kartoffelröstis. Dazu kleiner Salat

22,50 €

Wild aus unseren Wäldern

Zartes Wildgulasch (3, 11, G A C)

mit Waldpilzen, Apfelrotkohl, Preiselbeerfrucht
und Kroketten

23,00 €

Senioren Portion

19,00 €

Geschmorte Wildschweinkeule (3, 11, G A C)

mit Mischpilzen in Rotweinsauce,
Apfelrotkohl, Preiselbeerfrucht und Kroketten

25,00 €

Fischgerichte

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln
in Sahnesauce und Bratkartoffeln

17,50 €

Senioren Portion

14,50 €

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit Speckwürfeln, Butter, Kartoffeln und Salat

19,50 €

Senioren Portion

17,00 €

Vegan

Kartoffelgulasch

lang eingekochter, veganer Bratenfond, dazu Gulasch aus Salzkartoffeln und frischen Feldmöhren

16,00 €

Vegetarisch

Parmesan-Pasta

hausgemachte Tagliatelle im Parmesanlaib cremig geschwenkt

14,00 €

„Hirtenpfanne“ (G A)

gebackener Feta-Käse* mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten und Oliven, dazu Ciabattabrot

16,50 €

Senioren Portion

13,00 €

*Kuhmilchkäse

Deflig

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Butter, Ciabatta, dazu Salatbouquet 11,50 €

Currywurst

Currybockwurst mit Krautsalat und hauseigener Sauce
mit Weißbrot 8,00 €

mit Pommes 10,00 €

mit Bratkartoffeln 12,00 €

Lüddeckes Bolognese

eingekochtes „Hackfleisch-Tomatenragout“ auf haus-
gemachten Tagliatelle. Dazu frisch geriebener Parmesan 14,50 €

Bauernfrühstück (2 6 C G)

gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln im Eimantel,
dazu Gewürzgurke. 13,50 €

Senioren Portion 10,50 €

Lüddeckes Sauerfleisch (2 6 C)

aus dem saftigen Schweinenacken in Essig-Lorbeer Jus,
dazu hausgemachte Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke 14,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites

Rot oder Weiß 4,50 €

Matrosenteller (C D G Weizen)

3 Fischstäbchen, Salatbeilage und Pommes 9,50 €

Kraftbursche (C G Weizen)

kleines Schweineschnitzel mit
Gemüse und Pommes Frites 10,50 €

Die Krake

halbe Currywurst mit Pommes und Ketchup 6,00 €

Desserts

Lava Cake

saftiges Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern auf Kirschbett, dazu erfrischendes Zitronensorbet 8,50 €

Oma's Käsekuchen

mit erfrischendem Zitronensorbet und Schlagsahne 7,50 €

Heißes Flöckchen

cremig Vanilleeis im Espressobad 4,30 €

Eisbecher „Fürst Pückler“

Vanille*-, Schoko und Erdbeereis
3 Kugeln ohne Sahne 6,00 €
3 Kugeln mit Sahne 7,00 €

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanilleeis* mit heißen Zimtkirschen und Sahnehaube 8,50 €

„Nußknacker“

Walnuß- und Schokoladeneis mit Sahnehaube, knackigen Nüssen und Schokoladensauße 8,50 €

„Apfelküchle“

2 gebackene Apfelfringe im Weinteig mit einer Kugel Vanilleeis* und Zimt und Zucker 8,50 €

*Eis mit Vanillegeschmack

- in unseren Speisen sind Geschmacksverstärker enthalten -

1 = Geschmacksverstärker, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphat, 5 = Farbstoff, 6 = Süßungsmittel, 7 = geschwefelt, 8 = gewachst, 9 = Milcheiweiß, 10 = Pökelsalz/Nitrit, 11 = Säuerungsmittel, 12 = Koffein, 13 = Aromen, 14 = Chininhaltig

Auslöser für Allergien (Es können auch andere Zutaten allergieauslösend sein)

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere und Krebserzeugnisse
C Eier
D Fisch- und Fleischerzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F Soja und Sojaerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte, z. B. Nüsse
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J Senf und Senferzeugnisse
K Sesam und Sesamerzeugnisse
L Lupine und Lupinerzeugnisse
M Weichtiere und daraus herg. Erzeugnisse
N Schwefeldioxid und Sulphate

Der Betrieb einer Restaurantküche kann trotz größter Vorsicht nicht verhindern, dass sich Inhaltsstoffe bei der Verarbeitung vermischen. Daher ist es möglich, dass in unseren Speisen außer den gekennzeichneten Allergenen noch weitere vorhanden sind. Sollten Sie Allergien haben, sprechen Sie uns auf jeden Fall an.

Bier vom Fass

Wolters Pilsener	0,3l 2,80 €	0,4l 3,50 €	0,5l 4,50 €
Alster	0,3l 2,80 €	0,4l 3,50 €	0,5l 4,50 €
Wolters Märzen	0,3l 2,80 €	0,4l 3,50 €	0,5l 4,50 €

Flaschenbiere

Vitamalz	0,33l	2,60 €
Wolters Alkoholfrei	0,33l	2,60 €
Wolters Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,00 €
Wolters Weizen	0,5l	4,00 €
Paulaner Dunkel	0,5l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,4l	0,5l
Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite	2,60 €	3,50 €	4,30 €
Apfelschorle	2,60 €	3,60 €	4,40 €
Apfelsaft	2,60 €	3,60 €	4,40 €
Orangensaft	2,60 €	3,60 €	4,40 €
Bitter Lemon	2,60 €	3,60 €	4,40 €
Bad Harzburger	0,25l	0,75l	
Mineralwasser	2,40 €	4,90 €	
Naturelle (Still)	2,40 €	4,90 €	

Aperitif

	Alkoholgehalt	
Aperol Spritz (0,2l)	11%	6,50 €
Fürst von Metternich (0,75l)	12,5%	22,50 €
Hugo (0,2l)	7%	6,50 €
Lillet Wild Berry (0,2l)	17%	6,50 €
Limoncello Spritz (0,2l)	22%	6,50 €
M&M (0,75l)	11%	16,50 €
Piccolo (0,2l)	11%	6,00 €

Spirituosen

		2cl
Averna	29%	2,80 €
Baileys	17%	2,30 €
Fernet Branca	40%	2,80 €
Fernet Menta	35%	2,80 €
Fürst Bismarck	38%	2,10 €
Grappa	40%	2,80 €
Jägermeister	35%	2,70 €
Kümmel	32%	2,00 €
Kümmerling	35%	2,30 €
Limoncello	35%	2,80 €
Linie Aquavit	41,5%	2,90 €
Malteser Aquavit	41,5%	2,70 €
Mariacron	36%	2,80 €
Obstler	40%	2,50 €
Ouzo	38%	2,30 €
Ramazotti	30%	2,80 €
Sambuca	38%	2,80 €
Stadtrath-Hagenmarkt-Apotheke	37%	2,60 €
Underberg, Kräuterbitter	25%	2,70 €
Waldhimbeergeist	40%	2,80 €
Williams Christbirne	40%	2,80 €
Wodka	35%	2,30 €

Weinkarte

Weißweine	0,2l	Flasche
Weißweinschorle lieblich oder trocken.	4,50 €	
Grauer Burgunder Classic (2021) Alk. 13 Vol. %, Säure 6,2 g/l, Restsüße 7,4 g/l Trockener, weißer Burgunder, Qualitätswein, Weißwein der Extraklasse, ideal für Fischgerichte.	6,00 €	19,50 € (0,75l)
Riesling Qualitätswein trocken (2021) Alk. 12,5 Vol. %, Säure 6,2 g/l, Restsüße 5,8 g/l Herzhaft trocken, passt zu allen Fisch- und Wildgerichten, aber auch für Mediterranes.	5,50 €	23,50 € (1,0l)
Riesling Qualitätswein halbtrocken (2021) Alk. 11,5 Vol. %, Säure 6,1 g/l, Restsüße 17,0 g/l Feinherb, angenehme Säure und langem Nachhall, lässt sich vielseitig einsetzen.	5,50 €	23,50 € (1,0l)
Scheurebe feinherb (2020) Alk. 10,5 Vol. %, Säure 6,4 g/l, Restsüße 25,0 g/l Füllige Note von schwarzen Johannisbeeren und exotischen Früchten machen diesen Wein zu einem Geschmackserlebnis auf der Zunge. Er passt sehr gut zu Geflügel und Salat.	6,00 €	19,50 € (0,75l)

Jahrgang kann variieren

Weinkarte

Rosé und Rotweine	0,2l	Flasche
Regent Rotwein mild (2020) Alk. 11 Vol. %, Säure 5,0 g/l, Restsüße 38,0 g/l Bekömmlicher Rotwein mit feiner Süße. Fruchtige Waldbeeren in Duft und Geschmack; die feine Süße spielt am Gaumen und lockt zum mild-samtigen Genuss, passt zu Geflügel und hellem Fleisch vom Schwein und gekochtem Rindfleisch.	6,00 €	19,50 € (0,75l)
Schwarzriesling Rotwein trocken (2019) Alk. 13 Vol. %, Säure 5,0 g/l, Restsüße 3,8 g/l Kräftiger, angenehmer Rotwein. Passt zu kräftigen Braten- und Grillgerichten.	6,00 €	19,50 € (0,75l)
Merlot Rotwein trocken (2020) Alk. 13,5 Vol. %, Säure 5,3 g/l, Restsüße 4,9 g/l Extraleichter, komplexer Rotwein mit weichen Tanninen, passt wunderbar zu etwas würzigeren Gerichten.	6,00 €	19,50 € (0,75l)
Dornfelder Rotwein trocken (2019) Alk. 13 Vol. %, Säure 5,4 g/l, Restsüße 6,0 g/l Ein ausgeprägter, feuriger Rotwein, mit appetitanregender harmonischer Säure, passt zu Käse und mittelkräftigen Fleischgerichten.	6,00 €	25,00 € (1,0l)
Dornfelder Rotwein halbtrocken (2021) Alk. 12 Vol. %, Säure 5,1 g/l, Restsüße 22,0 g/l Feines Beerenaroma mit dezenter Süße, passt sehr gut zu Wild-Geflügelgerichten, Bratenfleisch, Pasta und gehaltvollen Käsesorten.	6,00 €	18,50 € (0,75l)
Portugieser Rotwein (2020) Alk. 11 Vol. %, Säure 4,6 g/l, Restsüße 40,9 g/l Harmonisch, milder Rotwein, bei vielen Gerichten ein genügsamer Esensbegleiter.	6,00 €	26,50 € (1,0l)
Portugieser Rosé lieblich (2021) Alk. 10,5 Vol. %, Säure 4,6 g/l, Restsüße 33,0 g/l Eleganter, lieblicher, leichter Rosé, auch als kühler Sommerwein beliebt.	6,00 €	24,50 € (1,0l)
Portugieser Rosé trocken (2021) Alk. 11,5 Vol. %, Säure 4,4 g/l, Restsüße 6,5 g/l Ein kräftiger Rosé mit fruchtigem Nachklang. Eine Erfrischung an warmen Sommertagen.	6,00 €	18,50 € (0,75l)

Jahrgang kann variieren

Warme Getränke

Cappuccino	4,50 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso	2,80 €
Grog (mit 5cl Rum)	5,50 €
Heiße Milch	3,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Latte Macchiato	4,80 €
Milchkaffee	4,60 €
Pott Kaffee	3,00 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Glas Tee	2,80 €
Lüddeckes Schokolade (Heiße Schokolade mit Jägermeister)	6,50 €
Italienische Schokolade (Heiße Schokolade mit Amaretto)	6,50 €
Französische Schokolade (Heiße Schokolade mit Orangenlikör)	6,50 €